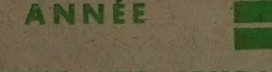


REVUE DE VITICULTURE

R.B. Sibia

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 2 MARS — N° 2331 —

46e Année. - Tome XC | N° 2.331 | Paris, 2 Mars 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Compte Chèques postaux : Paris 609-05




PULVÉRISATION
POUDRAGE
vignes
arbres fruitiers
pommes de terre
céréales. betteraves
fleurs. badigeonnage
AVEC LES APPAREILS
BERTHOUD
BELLEVILLE S/SAÔNE-RHÔNE

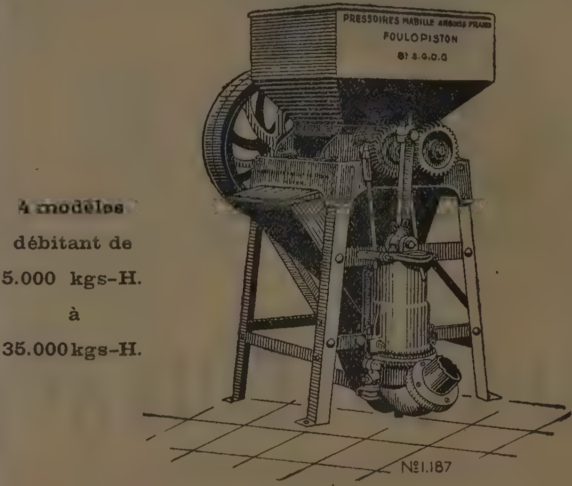



Vignes...
cépages hybrides
donnant
SANS SULFATAGE
vin riche en alcool
RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES
Arbres Fruitiers, Raisins de Table
ETABLISSEMENTS VITICOLES
Maclet Botton
SPÉCIALISTE
74, ROUTE DE RIOTTIER
VILLEFRANCHE
EN BEAUJOLAIS (RHONE)
BROCHURE CONTRE 2 FRS
VITICULTURE NOUVELLE n° 20

La FOULOPISTON MABILLE

Brevetée S. G. D. G. — Marque Déposée

est une pompe à vendange à piston de conception nouvelle et présentant les caractéristiques suivantes qui lui assurent une supériorité pratique sur tous les autres modèles de pompes à piston.



4 modèles débitant de 5.000 kgs-H. à 35.000 kgs-H.

Modèles spéciaux pour alimentation en vendange déjà foulée

PAS DE CLAPET D'ASPIRATION

Suppression des engorgements à l'aspiration
Suppression des pertes de rendement
Rendement 100 %

PAS DE CLAPET DE REFOULEMENT

mais une simple valve en caoutchouc (Brevetée S. G. D. G.)
Vendange bien traitée. Rafles intactes
Joint parfait empêchant tout retour du liquide en arrière

FOURRURES INTERCHANGEABLES

sur place, en métal extra-dur
Très longue durée — Entretien général réduit au minimum
Remise à neuf instantanée pour un petit prix, après un long usage

ENTRETIEN JOURNALIER FACILE

grâce au système de graissage adopté, et aux larges portes de visite rendant l'intérieur de l'appareil très accessible

---

Références, Renseignements, Devis et Catalogues franco sur demande adressée à :

PRESSOIRS MABILLE

S. A. R. L. Capital 2.300.000 francs

Dépôt à BÉZIERS (Hérault) — **AMBOISE (I.-&-L.)** — R. C. Tours 195

46e Année. - Tome XC N° 2.331 Paris, 2 Mars 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Louis Roger. . . . . La Viticulture et le marché des vins 169
Adrien Berget . . . . Les crises viticoles d'autrefois et leurs enseignements actuels (*suite*) 173
P. E. . . . . Etudes sur le Plasmopara viticola : A propos de l'œuf d'hiver du Mildiou 176

Actualités

Georges Bord . . . . Région des grands vins blancs de Bordeaux . . 177
André Teleki . . . . Situation du marché vinicole en Hongrie . . . 179
Michel Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale. Fluctuations des obligations viticoles. Politique de qualité : un comble 180
R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 182

L'architecture et le vin (Henry Bertrand-Arnoux). — Vœu émis par le Bureau du Syndicat des Viticulteurs-Concentrateurs. — Un événement intéressant dans le monde agricole, — XXVe Exposition d'aviculture à Bordeaux. — Le Congrès de la Fleur et du Fruit et les Floralies de Nice. 184

Revue commerciale :

Cours des vins. 187
Cours des principaux produits agricoles. 188

LA VITICULTURE ET LE MARCHÉ DES VINS

Il semblait qu'après les dégâts causés par les gelées printanières et après la longue période de sécheresse qui avait sévi jusqu'au mois d'août, on ne pouvait s'attendre à des vendanges abondantes. Il a cependant suffi d'une amélioration du temps pour changer la situation. Et la récolte métropolitaine avec ses 57.907.997 hectolitres a dépassé de beaucoup les 51 millions d'hectolitres qui représentent la moyenne des récoltes déclarées depuis 1907. Il convient cependant d'ajouter que nous sommes loin d'approcher des récoltes pléthoriques de 1935 et de 1936 qui se sont respectivement élevées dans la métropole à 73.037.491 et à 75.143.622 hectolitres.

C'est l'Algérie qui a fortement contribué à l'augmentation des ressources de la campagne en cours. Avec ses 21.489.802 hectolitres, elle a eu une récolte qui se classe, comme importance, immédiatement après la plus forte récolte qu'elle ait eue, la récolte de 1934, laquelle avait atteint 22.042.768 hectolitres.

La récolte totale pour la métropole et l'Algérie s'est donc élevée en 1938 à 79.397.799 hectolitres. En y ajoutant les 7.729.185 hectolitres de stocks des récoltes antérieures restés à la propriété, on trouve comme disponibilités 87.126.984 hectolitres, chiffre supérieur de près de 10 millions aux disponibilités de la campagne précédente, lesquelles n'avaient été que de 77.280.064 hectolitres

***

La situation commandait donc, encore plus impérieusement que l'année dernière, le recours aux mesures d'assainissement du marché prévues par le Statut viticole. Et c'est pour cela que le blocage et les prestations d'alcool de vin ont été à nouveau imposés, mais dans des conditions différentes, par suite des changements intervenus dans la législation. Les prestations d'alcool de vin sont, en effet, maintenant indépendantes des prestations d'alcool viniques et ces dernières ne peuvent plus contribuer à compenser les premières. En outre, le nombre des assujettis aux mesures d'assainissement a été considérablement étendu, ce qui ne manquera pas de donner à ces mesures une plus grande efficacité.

Malheureusement, à côté des améliorations qui ont été apportées, il s'est glissé un certain nombre de fissures qui ne laissent pas que d'être singulièrement inquiétantes. Au lieu de chercher dès le début de la campagne à écarter du marché de consommation les vins mal venus, on s'est efforcé, au contraire, de faciliter à ces vins l'accès de ce marché. C'est ainsi qu'on a arbitrairement prolongé la période des vendanges et que de nouvelles tolérances ont permis de remonter les vins à faible degré. On a alors vu se développer des manipulations douteuses qu'il eût mieux valu ne pas favoriser. Et quand il a fallu se résigner à mettre fin à des errements qui n'avaient que trop duré on a, par une nouvelle capitulation, abaissé le degré minimum comme si tout devait être fait pour sauver à tout prix les vins défectueux qu'il était impossible de rendre normaux. D'ailleurs, on avait au préalable fait un sort nouveau aux mauvais vins de certains hybrides, dont la condamnation semblait définitive et, en diminuant tout récemment le taux de la prestation d'alcool vinique, on a porté atteinte à une mesure qui ne tend rien moins qu'à empêcher l'utilisation frauduleuse des sous-produits.

Si l'on continue ainsi d'abandonner la politique de qualité que l'on avait solennellement instaurée, il ne restera plus du régime auquel on a soumis la viticulture que les odieuses astreintes qui ont atteint dans leurs forces vives et la moyenne et la grande propriété. La lourdeur des sacrifices, à caractère progressif, qui pèse sur les exploitations d'une certaine importance, provoque la disparition de ces exploitations : il y a là un fait brutal qui s'étale au grand jour et qui se traduit, non seulement par le découronnement de notre patrimoine viticole, mais encore par le développement du chômage. Les ouvriers ne peuvent, en effet, trouver du travail dans la propriété paysanne, qui cependant poursuit son foisonnement à la faveur des exemptions de charges dont elle bénéficie.

***

Tout en sonnant l'alarme sur un danger social aussi grave, on ne peut que reconnaître les bienfaits certains qu'il y a lieu d'attendre de l'énorme ponction que l'on a décidé de faire sur la récolte de 1938. Cette ponction ne saurait manquer d'entraîner la disparition massive des vins inférieurs, qui auraient risqué d'encombrer le marché. Loin d'être des éléments d'activité, de pareils

vins ne sont jamais, lorsqu'on les laisse circuler, que des éléments de baisse et de dépression. Ils ne peuvent que jeter sur l'ensemble de la production un discrédit immérité et il est toujours à craindre qu'ils ne rebutent les consommateurs et ne les détournent d'une boisson qui est cependant susceptible lorsqu'elle est normale de leur procurer le bien-être et le réconfort qu'ils recherchent.

Les innombrables variétés de bons vins qui sont offertes avec les garanties désirables permettent heureusement de donner satisfaction aux goûts les plus divers. Aussi est-il surprenant de voir que la consommation, au lieu de se développer, comme il conviendrait dans une population de plus en plus aisée, semble, au contraire, avoir des tendances à s'amenuiser. Les quantités de vins soumises au droit de circulation ne se sont élevées pendant les cinq premiers mois de la campagne en cours qu'à 16.275.751 hectolitres, alors qu'elles avaient été pour la période correspondante de la campagne précédente de 16.815.016 hectolitres. Il n'y a certainement pas là un phénomène dû à des circonstances accidentelles et passagères, mais bien le prolongement de tendances qui se manifestent depuis quelques années. Les quantités de vins taxées sont, en effet, descendues de 50.998.053 hectolitres en 1936 à 49.873.382 hectolitres (y compris le mois de septembre) en 1937 et à 49.032.724 hectolitres en 1938. Il ressort clairement de ces chiffres que la régression à laquelle nous assistons en ce moment se rattache à un mouvement dont la persistance est vraiment angoissante pour l'avenir.

***

Il ne faut pas oublier que notre production viticole, malgré les mesures prises pour la juguler, conserve malgré tout un potentiel élevé et il importe qu'elle se trouve en présence de débouchés de plus en plus étendus. Malheureusement, nos exportations de vins qui se sont accrues en volume pendant le courant de l'année dernière, et cela par suite de la défaillance de certains pays producteurs, ont, par contre, diminué en valeur. Cette diminution est d'autant plus regrettable que notre production est avant tout une production de choix qui ne saurait être dépréciée qu'au détriment de l'équilibre de nos échanges avec les autres nations. Ce sont nos belles régions viticoles du Bordelais et de la Champagne qui, malgré les incomparables qualités des vins qu'elles mettent actuellement en vente, souffrent le plus du ralentissement de notre commerce extérieur. Il n'est pas douteux que lorsqu'on sera mieux renseigné sur les garanties que présente le contrôle de nos appellations d'origine, les marchés qui sont si injustement fermés à nos vins fins ne manqueront pas de s'ouvrir largement devant eux.

Mais, si nous pouvons légitimement espérer voir reprendre les exportations de nos vins de haute qualité, il serait vain de compter sur le développement des exportations de nos vins courants. Ceux-ci, à raison de leur moindre valeur, ne peuvent supporter les frais de droits et les taxes qui les grèvent dès leur sortie de nos frontières. C'est avant tout à notre propre consommation qu'est, tout naturellement, destinée la plus grande partie de notre production. Cependant, si la diffusion de notre boisson nationale ne se heurte pas à l'intérieur de notre propre pays aux mêmes barrières qu'à l'extérieur, elle ne s'y trouve pas moins entravée par des sujétions de toutes sortes.

Non seulement le vin est soumis dès qu'il est sorti des chais des récoltants à une surveillance de plus en plus étroite, mais encore il ne parvient au consommateur qu'après avoir payé au fisc un lourd tribut qui s'ajoute aux frais généraux de transport et de distribution. Ce tribut vient encore d'être considérablement augmenté par suite de l'élévation à 35 francs du droit de circulation. Finalement, le coût de la répartition du vin qui ne représentait avant la guerre qu'un pourcentage du coût de sa production a, depuis lors, été tellement majoré qu'il est arrivé à doubler sensiblement le coût de production lui-même. De là, l'accentuation de l'écart qui ne cesse de s'affirmer entre les prix de vente à la propriété et les prix de vente à la consommation.

***

A l'aggravation du régime fiscal, le statut viticole est venu ajouter les restrictions résultant de l'institution de l'échelonnement des sorties des chais des récoltants. Assurément, au début du fonctionnement de cette nouvelle institution, le stock commercial est resté assez élevé grâce aux approvisionnements qui avaient été constitués, mais, depuis deux ans, ce stock ne cesse de diminuer progressivement et, au lieu, comme avant, d'osciller dans la métropole autour de 12 à 13 millions, il est descendu au-dessous de 12 millions et même à certains moments au-dessous de 11 millions d'hectolitres.

On ne saurait s'étonner que dans une pareille conjoncture les achats de vin se fassent au jour le jour, au fur et à mesure des besoins immédiats. C'est à la consolidation du marasme que l'on a finalement abouti en entravant la spéculation qui se manifestait, avait pour heureux résultats, lorsque les circonstances étaient favorables, de pousser à des achats massifs et de provoquer des courants d'affaires importants. On ne voit le marché sortir de sa torpeur qu'à l'occasion de la libération d'une tranche nouvelle : c'est, en effet, des libérations successives de tranches disponibles qu'il reçoit les éléments sur lesquels s'exerce son activité.

Mais si le commerce a dû renoncer à se rendre acquéreur, dès le commencement de chaque campagne, de la plus grande partie de la récolte, il n'en a pas moins continué par ses initiatives fécondes, par ses méthodes ingénieuses, par ses hautes conceptions de la mission qui lui incombe, à exercer une influence régulatrice sur le mécanisme des échanges. Grâce à ses efforts tenaces, les cotes des diverses bourses, au lieu d'enregistrer, comme il est arrivé parfois dans les années de récolte abondante, des prix uniformes s'appliquant indistinctement aux variétés les plus dissemblables, tiennent minutieusement compte, cette année, de la qualité des vins, les vins supérieurs bénéficiant à juste titre d'une prime appréciable.

La bonne tenue des cours qui se pratiquent depuis le début de la campagne, l'amplitude modérée de l'oscillation des prix, dont les échelles sont parfaitement établies, constituent autant d'indices d'élasticité du marché et permettent de bien augurer de l'écoulement régulier de la récolte. Il n'est certainement pas téméraire de prévoir que le stock de vin qui restera en fin de campagne ne dépassera pas, comme ordre de grandeur, le stock peu important laissé par la campagne précédente. Et la fermeté sera, sans aucun doute, la

note dominante du marché, tout au moins jusqu'au moment où entreront en jeu, pour l'orientation des cours, les perspectives de la récolte à venir (1).

Louis ROGER.

LES CRISES VITICOLES D'AUTREFOIS ET LEURS ENSEIGNEMENTS ACTUELS (2)

Trente ans plus tard, la situation n'avait pas changé, puisque la première statistique complète, celle de 1836, n'attribue encore au produit des 1.972.340 ha. de nos vignobles d'alors qu'une valeur de 419 millions de francs, avec, pour l'ensemble des vins français, un prix de vente moyen de 11 fr. 40 en francs de Germinal an X.

Aussi l'une des premières tâches de la seconde République dut être de chercher les moyens de remédier à la *mévente des vins*. Le prix de ceux du Midi était tombé, après février 1848, à 5 francs l'hectolitre. L'Assemblée législative dut ordonner en 1849, comme depuis nos Chambres en 1907, une grande enquête parlementaire et extra-parlementaire sur la situation de la viticulture française. Mais soudainement, la première maladie épidémique de notre histoire viticole, l'*oïdium*, également le premier en date des fléaux importés d'Amérique, vint dès 1852 porter à cette situation un remède aussi violent qu'inattendu en ravalant notre production vinicole durant cinq années à une moyenne de 17 millions d'hectolitres. Heureusement la découverte d'un traitement préventif, par pulvérisations de fleur de soufre propagé dans le Midi par H. Marès et rapidement généralisé permit de revenir, dès 1857, aux grosses productions antérieures.

L'APOGÉE DU VIGNOBLE FRANÇAIS DE 1857 A 1875

D'ailleurs, depuis cette crise de l'oïdium, la superficie et la production de l'ensemble des vignobles français ne cessèrent plus d'augmenter rapidement par suite des plantations nouvelles en cépages d'abondance faites surtout en plaine dans le Midi, le Bordelais, le Centre et la Bourgogne. L'extension des voies ferrées et de la navigation à vapeur dans cette période avait déterminé partout, en ouvrant de nouveaux et rapides débouchés à la consommation des vins ordinaires, un accroissement de celle-ci dans les classes paysanne et ouvrière qui entraîna généralement la descente des plantations de côtes dans les plaines en bordure des voies nouvelles. Elle s'opéra par les cépages d'abondance comme le fameux Aramon du Gard et de l'Hérault, les Gamays et leurs nouvelles variétés teinturières en Bourgogne, Beaujolais, Lyonnais et sur la Loire, la féconde Folle blanche dans les Charentes et l'Armagnac, les Groslot et Gros Mesliers dans le Centre, les Hybrides Bouschet dans le Sud-Ouest, etc., etc...

Dans toute la plaine languedocienne surtout, des marais de la Robine narbonnaise aux sables d'Aigues-Mortes et même sur maints coteaux où domi-

(1) Exposé fait par le Président, à la Société des Viticulteurs de France, le 24 février 1939.
(2) Voir *Revue* n°s 2325, page 45 et 2330, p. 149.

naient jadis la Carignane, le Cinsaut et des Muscats, tout devint une *mer d'Aramon.* Cet incomparable *pissevin* a seul permis d'y réaliser des rendements moyens de 50 à 100 hectolitres à l'hectare après le greffage et exceptionnellement de 100 à 200. D'où venait-il ? C'est en vain que nous avons compulsé pour découvrir sa trace, les abondantes listes de cépages envoyées à l'Intendant de Bordeaux, Dupré de Saint-Maur, en 1784, par les subdélégations du Languedoc. Nulle part, l'Aramon (1) n'y est même mentionné, avant le catalogue des frères Audibert de Tarascon en 1829. Ce n'est qu'après 1830, écrit son historiographe de l'Ampélographie, M. P. Gervais, que l'Aramon avait commencé à être sérieusement propagé (2). Jusque-là, il n'existait dans le vignoble qu'à l'état de pieds isolés, disséminés au milieu des autres cépages. Après 1855, son extension s'affirma. Or, en 1852, la superficie du vignoble de l'Hérault n'était encore que de 106.485 hectares avec une production moyenne de 2 à 4 millions d'hectolitres. D'un bond, sa superficie cultivée en vignes monte progressivement à 226.000 hectares en 1869, avec une production maxima de 15.200.000 hectolitres. Progressions analogues dans l'Aude et le Gard, dont les productions moyennes n'étaient encore que de 18 et 22 hectolitres en 1852.

Désormais, on arrive aux vendanges de 1875, à l'apogée de la viticulture française au XIXe siècle, atteinte avec une superficie générale de 2.500.000 ha. et un rendement de 84 millions d'hectolitres, le plus élevé du siècle. Mais alors, sans déchaîner de véritable crise de mévente, parce que la viticulture d'alors était *équilibrée* par divers facteurs à peu près disparus depuis. Tels les progrès de la consommation encore surtout rurale, la persistance dans le Midi de la production des eaux-de-vie ou trois-six de Béziers par distillation habituelle des petits vins de plaines en excès et souvent alors défectueux ou mal vinifiés, enfin l'usage courant dans le commerce des autres régions, surtout à Bercy, des *coupages* entre vins de différentes origines : celui des Clairets du Centre et de l'Est avec les vins forts et hauts en couleur des côtes du Midi, voire même des fins Bourgognes de mauvaises années avec des Roussillons plus alcooliques, plus colorés et plus souples.

Aussi le spectacle de la prospérité des régions viticoles justifiait-il au 3e quart du XIXe siècle le lyrisme du grand ampélonome qui s'était fait alors l'apôtre de la culture de la vigne, le Dr Guyot. Dans la série de ses *Rapports sur la culture de la vigne* dans chacune de ses grandes régions, il célébrait, non seulement la vigne comme « l'arbrisseau colonisateur » de la France ; sa canne à sucre, son cotonnier, son caféier..., celui de la civilisation et de la régénération humaines ». Lyrisme rural que la concurrence des progrès de l'industrie et du machinisme

(1) Pourtant, les Aramons noir et blanc figurent dès 1829 dans le catalogue des frères Audibert, de Tarascon.

(2) Au contraire de la plus forte récolte du XXe siècle jusqu'ici, celle de 1934 avec un rendement de 97 millions d'hectolitres sur une superficie métropolitaine de vignobles descendue pourtant de 700.000 hectares, depuis 1875, mais surtout aux dépens des vignobles à vins communs du Centre et de l'Est en voie de régression rapide, surtout depuis l'invasion du mildiou. La surproduction contemporaine dérive désormais de deux causes nouvelles : la meilleure productivité des nouveaux vignobles greffés, mieux soignés et fumés et surtout l'accroissement parallèle, depuis la crise phylloxérique métropolitaine, et après celle de 1910 et de la guerre, des vignobles de l'*Algérie* dont la production concurrente atteignait 15 à 16 millions d'hectolitres recensés sous le même régime que ceux de la France continentale.

à partir des traités de commerce de 1860 et du libre-échange relatif qu'ils instaurèrent allaient bientôt compromettre de plus en plus à partir des vingt dernières années du XIXe siècle, par la dépopulation croissante des campagnes au profit des villes tentaculaires.

Mais alors, la culture de la vigne retenait au sol une abondante main-d'œuvre, quinze à dix-huit fois plus élevée selon Guyot que dans les productions habituelles trop nombreuses des fermes rurales ; ce qui permit de défendre au prix de nouveaux efforts et dépenses chaque années les anciens et nouveaux vignobles, de même que pour les préserver suffisamment d'une nouvelle invasion cryptogamique prédite par P. Viala, celle du black-rot à partir de 1894.

II. — Crise de la viticulture septentrionalle

Mais, parallèlement à cette ascension et reconstitution de la viticulture méridionale, se déroulait, par suite de la descente de la *monoculture viticole* des coteaux dans les plaines jadis réservées à la polyculture vivrière, une nouvelle crise viticole qui, pour être trop passée inaperçue du grand public, n'en a pas moins engendré de cruelles souffrances pour les intéressés, celle de la *viticulture septentrionale* (1).

Les départements les plus voisins de la limite de la culture de la vigne, en particulier ceux de la région parisienne, dont les vignobles étaient autrefois les approvisionneurs habituels de la Capitale, durent progressivement abandonner cette culture partout où elle ne donnait pas des vins d'une qualité exceptionnelle susceptible, comme en Champagne, Alsace et sur la Moselle, de compenser par de hauts prix l'exagération de ceux de revient et l'irrégularité plus grande de ses récoltes par rapport à la concurrence méridionale progressivement favorisée et perfectionnée par les chemins de fer.

Non seulement la culture de la vigne a presque entièrement disparu des départements de l'Oise, de l'Eure et d'Eure-et-Loir qui avaient encore en 1852 de 3 à 8.000 hectares de vignes, mais autour de Paris, elle était tombée en 1900 de 21. 404 hectares en Seine-et-Oise à 4.350 et en Seine-et-Marne de 21.163 à 2.200 pour décliner encore après 1930 au 1/10 de ces chiffres en moyenne.

Pour l'ensemble des 12 départements les plus septentrionaux la décroissance, accélérée sans doute par l'invasion du phylloxéra et plus encore celle du mildiou à partir de 1883, approchait en 1900 de 100.000 hectares pour se réduire trente ans plus tard à moins du quart.

Pourtant, la découverte d'une centaine de cépages précoces : Viniferas d'abord, depuis les recherches de Pulliat avant 1893, les nôtres ensuite dans la même direction jusqu'en 1908 (1) et celles de M. E. Salomon à Thomery, jusqu'à ce jour, puis des hybrides nombreux issus des collections Couderc,

(1) Voir nos rapports d'ensemble sous ce titre, avant-guerre, au Congrès du 6 juillet 1907, à Angers, et après-guerre, sur ce même sujet à la Société des Viticulteurs de France, 1920, publiés à part sous le titre : la *Reconstitution du Front viticole de la France*, 1921. Voir la coïncidence singulière de notre Front de combat durant quatre années, ce que nous appelions la *Côte d'Acier*, avec la limite septentrionale de notre culture de la vigne, de l'Ourcq et de la Marne à l'Aisne, la Meuse, la Moselle et en Haut-Rhin.

Subel, Oberlin, Baco, etc., certaines ultra-précoces et plus résistantes comme le Thômur et le nº 1 de ce dernier obtenteur, auraient permis dans tout ce que nous appellions la « Viticulture Septentrionale» la constitution de l'encépagement propre et original qui lui avait toujours manqué (1). Si, malgré ce progrès possible, sa décroissance en France approche aujourd'hui de la disparition graduelle et d'une rétrogradation progressive évidente jusqu'au-dessous de la Loire et de la Haute-Saône, c'est bien plus une crise *économique* latente depuis les progrès des transports et la concurrence de la surproduction méridionale de plus en plus favorisée par eux, qui apparaît ici comme fondamentale (1).

Ainsi, même à son époque d'exceptionnelle splendeur, celle qui suivit le développement des chemins de fer et canaux, la viticulture française n'a pas été exempte des crises partielles ou générales que nous avons retrouvées dans toute son histoire.

(*A suivre.*) Adrien BERGET.

ETUDES SUR LE PLASMOPARA VITICOLA

A PROPOS DE L'ŒUF D'HIVER DU MILDIOU

Le travail présenté par C. T. Gregory au Congrès International de Viticulture à San Francisco, en juillet 1915, semble contenir des renseignements complétant ceux donnés par Ravaz en 1912.

Mycelium. — D'après Istwanfi, il pourrait être parfois intracellulaire, mais l'auteur n'a jamais observé ce fait et ne le croit pas possible ; le mycelium, semble disparaître à peu près complètement dans les parties de l'hôte vieilles ou très atteintes, surtout après la formation des oospores.

Suçoirs. — Leur nombre varierait en sens inverse de la résistance de l'hôte et ce dernier se défendrait en augmentant l'épaisseur des membranes cellulaires aux points de contact avec le parasite.

Conidiophores. — Ils peuvent traverser directement l'épiderme (pédoncules floraux). Ils se produisent surtout pendant la nuit, ou à l'abri plus ou moins complet de la lumière. Leur nombre varierait en raison inverse de la résistance des cépages.

Conidies. — Elles conserveraient leur vitalité d'autant plus longtemps que la température serait plus basse (2 mois à 0°C, 2 à 3 semaines à 8 ou 10°, 5 à 6 jours dans une atmosphère chaude et sèche).

Les saisons n'auraient pas d'importance, tout dépendrait de la température et de l'humidité.

La taille et la forme des conidies sont variables, même quand elles sont mûres.

Elles ne pourraient infecter l'hôte qu'en pénétrant par un stomate ; une blessure, une éraflure de l'épiderme ne seraient pas suffisantes.

(1) Exposée dans notre « Viticulture nouvelle », Bibl. utile F. Alcan, éditions de 1898 à 1908 et dans la *Revue de Viticulture*, Etudes et Recherches d'Ampélographie expérimentale, 1905-1909.

D'après l'auteur, chez les vignes américaines il n'y a pas de stomates à la face supérieure des feuilles tandis qu'il y en a chez les vignes européennes ; cela expliquerait les différences constatées dans le mode d'infection, de même, les grains ne possédant pas de stomates sur leur épiderme, l'impossibilité de les infecter directement s'expliquerait.

Oospore. — On en trouverait surtout à proximité des nervures des feuilles, très rarement sur les bords.

— Sur plusieurs centaines de coupes colorées l'auteur n'a vu qu'une seule fois quelque chose pouvant passer pour une anthéridie. Il s'ensuivrait que l'oospore pourrait n'être due qu'à un phénomène d'apogamie, ou bien que la désintégration de l'anthéridie serait très rapide.

— Malgré les difficultés rencontrées pour obtenir la germination des oospores deux théories se sont formées :

L'une (Millardet, Frechou, Richon, Viala...) admet la formation de zoospores aux dépens directement du protoplasme de l'oospore ;

L'autre (Cornu, Prilleux) admet la formation d'un conidiophore typique portant des conidies.

Quant à l'auteur, suivi par Ravaz et Verge, il penche pour une germination par promycelium et conidie unique.

— La germination des oospores serait susceptible de commencer dès la fin de février et pourrait se prolonger jusqu'en juin.

— Leur vitalité pourrait se maintenir une année.

— Enfin l'action de la gelée serait indispensable pour la maturation.

Infections printanières. — L'auteur qui n'a jamais pu obtenir de conidiophores provenant de feuilles exemptes d'oospores ne croit pas au mycelium hibernant et pour lui seules les oospores causeraient les premières invasions printanières. P. E.

ACTUALITÉS

Georges Bord : Région des grands vins blancs de Bordeaux
André Teleki : Situation du marché vinicole en Hongrie
Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale. Fluctuation des obligations viticoles
R. C. : Chronique viticole méridionale
L'architecture et le vin (Henry Bertrand-Arnoux)
Vœu émis par le Bureau du Syndicat des viticulteurs-concentrateurs
Un événement intéressant dans le monde agricole
XXVe Exposition d'aviculture à Bordeaux
Le Congrès de la fleur et du fruit et les Floralies de Nice

Région des grands vins blancs de Bordeaux

Bien peu de viticulteurs savent combien de soins et quelles minutieuses précautions exige la préparation des grands vins blancs liquoreux de Sauternes et des localités avoisinantes. Aux vendanges de 1938, un trop grand nombre d'intéressés eux-mêmes paraît l'avoir également oublié.

Chaque automne propose à la sagacité des vignerons du Haut-Bordelais la solution d'un problème dont les éléments sont rarement les mêmes. Celui

qui se posait, il y a quelques mois, était, à vrai dire, assez complexe et il ne faut pas trop s'étonner que la solution ait été rarement parfaite.

Les gelées successives du printemps avaient, d'une part, provoqué la sortie d'une deuxième génération de « mannes » à floraison et à maturité retardées ; d'où nécessité de faire la cueillette en plusieurs fois. Mais il n'y avait là rien qui pût embarrasser des récoltants accoutumés à exécuter leur cueillette en trois ou quatre fois, même en année normale. Ce qui ne fut point normal, ce fut le défaut de chaleur, au mois d'août, et la précocité des brouillards qui donna lieu à une invasion de pourriture anticipée.

Plutôt que de courir le risque de pertes nouvelles, les vignerons qui, dans certaines communes, avaient vu disparaître les deux tiers de leur récolte, se sont empressés de mettre à l'abri ce qui leur restait, sans attendre une concentration naturelle du raisin sur le cep, qui leur paraissait trop aléatoire. Ces vendanges précipitées ont donné un vin sec, léger, sain (car l'année a été marquée par l'absence de maladies cryptogamiques), mais sans grand caractère.

Par contre, le petit nombre de viticulteurs consciencieux, ayant consenti à subir — comme, du reste, chaque année, — les incertitudes de l'automne, a été récompensé par quelques semaines de bon soleil qui ont parachevé la maturité, hâté la mise au point du moût et finalement permis la confection de véritables vins *de tête*, liquoreux et bouquetés, qui devraient s'écouler à haut prix, étant donnée la rareté de la marchandise de qualité supérieure, en territoires à appellation contrôlée.

Du reste, contrairement à ce qui se passe ordinairement, un courant d'achats est, en ce moment, établi qui semble devoir enlever tous les vins nouveaux qui n'avaient pas fait l'objet d'un marché *sur souches*, principalement dans la région des « Petites Graves » et dans quelques localités des « Premières Côtes ». Ces ventes sont faites au prix moyen de 3.000 francs le tonneau bordelais de 9 hectolitres, non logés.

Les vins vieux de 1937 sont de plus en plus appréciés et atteignent des cours intéressants, depuis que le commerce a décidé de borner ses achats aux régions bénéficiant d'une appellation contrôlée. Des « Cérons » de cette année-là se sont vendus récemment jusqu'à 6.000 francs le tonneau nu.

Les froids de décembre ont été moins rigoureux dans notre Sud-Ouest que dans d'autres vignobles : ils ne paraissent pas avoir nui aux bourgeons. Ils ont eu, au contraire, une salutaire influence sur la clarification des vins de l'année qui ont pu, dans certains chais, être soutirés et égalisés. Toutefois les avis des praticiens sont encore partagés sur l'opportunité des soutirages hâtifs, dès l'arrêt des fermentations. Le mois de mars est considéré comme l'époque fatidique pour cette première opération. On ne croit plus, comme jadis, que « *la lie nourrit le vin* » ; mais on hésite à l'en débarrasser trop tôt.

Une période pluvieuse a succédé aux grands froids, gênant les travaux extérieurs, durant la deuxième quinzaine de janvier. Puis le baromètre s'est installé au beau fixe et le soleil a reparu : on redoute, tout en profitant du beau temps, l'apparition d'un printemps trop précoce qui renouvellerait les désastres de l'an passé.

Il vient de se constituer à Bordeaux une Association départementale des

Syndicats chargés de la défense des appellations contrôlées. Son objet principal paraît être de centraliser les ristournes éventuelles du Comité National et de les utiliser en vue des intérêts communs. Peut-être ce nouveau groupement pourrait-il — et il n'est pas besoin pour cela d'avoir des fonds en perspective — chercher à s'entendre, au début de chaque campagne, avec les Syndicats du Commerce, pour établir les prix de base de chaque appellation, actuellement livrés à l'arbitraire. C'est le service le plus éminent à rendre aux viticulteurs girondins, c'est aussi le plus urgent.

Georges Bord.

Situation du marché vinicole en Hongrie

Budapest, le 10 février 1939.

Jusqu'au 15 décembre 1938, le marché vinicole fut très ferme, mais vers Noël, il s'affaiblit et les transactions sont devenues rares, ce qui touche surtout les petits propriétaires qui ne peuvent pas vendre leurs vins. Les agitations des divers partis politiques ont porté une certaine inquiétude dans la vie commerciale du pays et par conséquent le commerce de gros, qui est en nombre assez considérable dans les mains de personnes touchées par les nouveaux projets de loi, s'abstient d'achats et tâche de liquider ses stocks.

Donc les prix actuels sont plutôt nominaux et oscillent selon contrée et qualité entre 25 et 60 Pangö l'hectolitre. Les vins de qualité supérieure, qui sont assez rares cette année, atteignent aussi des prix plus élevés. — Le stock en vins vieux est insignifiant.

Puisque les vins sont assez chers cette année en face des prix des années précédentes l'exportation marque une baisse assez sensible, mais on espère que le Gouvernement prendra les mesures appropriées pour soutenir l'exportation qui a marqué, en 1938, des résultats très satisfaisants. La Hongrie a exporté, en 1938, selon la statistique récemment parue, 390.648 quintaux de vins, dont 210.000 quintaux allèrent en Allemagne (y compris l'Autriche annexée) et 127.000 quintaux en Suisse.

La récolte des vins, avec le pays libéré, est évaluée à 3.400.000 hectolitres. C'est donc une récolte bien au-dessous de la moyenne ! Donc, on espère que la mévente actuelle ne sera que passagère et qu'on entrera dans la prochaine campagne avec des celliers vides.

La demande pour les boutures américaines et les plants greffés est très satisfaisante, aussi bien de l'étranger que dans le pays même et les grandes pépinières d'exportation ont vendu presque tout leur bois disponible. Même en certaines espèces, comme les Teleki 8B et 5BB ils ne peuvent pas suffire à la demande. D'ailleurs la récolte de bois et les résultats dans les pépinières ont été faibles, car les gels printaniers et les vers gris ont causé beaucoup de dégâts.

A. Teleki.

Chronique d'œnologie méridionale

Fluctuations des obligations viticoles. — Au préalable, nous attirons l'attention du lecteur sur le fait qu'il ne s'agit pas de la législation viticole, mais de ses obligations.

Deux mesures récentes, prises sur l'insistance de la Commission Interministérielle de la Viticulture, paraissent réjouir tous les milieux viticoles.

Il s'agit, d'une part, de la *fixation du rendement de production*, en tenant compte des quantités de liquide éliminées par la concentration des moûts, d'autre part, d'une *atténuation des prestations d'alcool vinique.*

C'est cette dernière mesure qui aujourd'hui nous intéresse tout particulièrement. Nous voudrions bien nous en réjouir comme tout le monde. Nous hésitons à le faire.

Je songe en effet, d'abord, au viticulteur qui s'est préoccupé de satisfaire à ses obligations viticoles dès le début de la campagne et s'est mis à les réaliser dès qu'elles ont pu être fixées, ensuite, à son voisin, uniquement soucieux de l'écoulement de sa récolte, resquilleur au besoin, retardant chaque jour la livraison de ses prestations parce qu'il avait le secret espoir qu'une mesure tardive viendrait atténuer ses obligations.

Le premier, qui a déjà réalisé toutes ses prestations, n'est-il pas victime de son dévouement à l'œuvre collective d'épuration viticole et le deuxième, au contraire, ne voit-il pas son égoïsme récompensé ?

N'est-ce pas l'histoire du degré minimum qui recommence ? Le viticulteur qui dès le début a satisfait le statut viticole en achetant du concentré, en concentrant le vin ou bien en le distillant, de quelle somme n'a-t-il pas été frustré, en considérant le cas du voisin qui, ayant patiemment attendu, a bénéficié de l'abaissement du degré minimum ?

Ne soyons donc pas surpris si le viticulteur retient cette pénible expérience : l'attente étant récompensée pourquoi n'en serait-il pas de même à l'avenir ?

Dans ces conditions, croit-on que le viticulteur va dorénavant s'employer à réaliser dès le début de la campagne toutes ces prestations ? Prudemment, il attendra plus prudemment peut-être, il ne livrera aucun hectolitre à la distillation, à moins qu'il s'agisse de vin déjà altéré. En profitant de l'expérience de 1938, toutes les opérations d'assainissement ne se produiront qu'après les mois de janvier et de février.

Si donc l'on maintient la prime aux livraisons effectuées avant le premier avril, ou le viticulteur s'en moquera et l'on n'a qu'à la supprimer, ou les distilleries vont être débordées. Jolis coups de bourse en perspective pour tous ceux qui jouent sur les cours des alcools de prestations.

Ces faits montrent qu'*il est regrettable qu'une servitude*, applicable à un grand nombre d'individus, *soit modifiée en cours d'exécution.* On crée inévitablement l'injustice, autrement plus grave, plus insupportable et partant plus dangereuse que la sévérité. Puisque les bonnes volontés sont de malheureuses et injustes victimes, une réparation s'impose : *le préjudice matériel que subit le viticulteur ayant déjà satisfait à toutes ses prestations d'alcool vinique devrait être porté à son actif pour la campagne prochaine.*

Ces fluctuations des obligations viticoles ont une *conséquence technique* plus grave encore.

Au cours des dernières chroniques, nous avons donné notre opinion sur les prestations d'alcool vinique et sur les prestations d'alcool de vin. Aussi regrettons-nous cette atténuation des prestations d'alcool vinique. Elles vont en effet libérer une certaine quantité de vin dont la qualité n'offrira pas toujours une garantie suffisante.

Je sais bien qu'on pourrait substituer la prestation vinique, ainsi libérée, à une prestation d'alcool de vin correspondante ; mais alors, c'est un alcool des déchets de fabrication qui sera payé au prix de l'alcool de vin. C'est de toute façon une tromperie sur la qualité.

Par contre, étant partisan de la suppression totale des prestations d'alcool de vin, nous nous serions réjoui d'une atténuation de celles-ci. Au lieu de détruire une partie du bon vin, on aurait éliminé du marché de bouche des résidus de fabrication.

C'est dire que toutes ces mesures détruisent bien la partie de récolte jugée excédentaire, mais sans se préoccuper suffisamment de la qualité de la marchandise donnée au consommateur.

Voilà la base effective du statut viticole telle qu'elle apparaît à la lumière des faits. On ne l'a sans doute pas voulu tout-à-fait ainsi. Mais alors ? Si, d'autre part, on proclame que le statut viticole est une construction continue, s'améliorant sans cesse, et les événements le prouvent, qu'on ait le courage de reconnaître que trop souvent le bon vin est sacrifié au mauvais. Le malthusianisme viticole dont nous souffrons est indigne de notre pays. Les excédents peuvent être mieux écoulés, nous avons déjà dit comment.

Politique de qualité. Un comble ! — Le Syndicat des Vignerons de Mostaganem a adopté un vœu demandant que la libération des dernières tranches ne pourra dépasser le 1er juillet. Cette mesure est réclamée au nom de la politique de qualité qui serait compromise, au moment de la vinification, par la présence dans les caves de stocks de vin vieux !

On croit rêver. Les viticulteurs de Mostaganem produiraient-ils des vins se conservant mal, ou ne s'améliorant pas en vieillissant ? Mais alors, qu'ils sachent bien que bon nombre de viticulteurs ne sont pas aussi mal lotis. En aucune façon leur vœu ne peut être pris en considération, puisque pour les vins défectueux on a toujours la ressource de les distiller. Ainsi devraient disparaître les lots si dangereux !

Mais vouloir étendre la mesure à la généralité des producteurs, c'est méconnaître le caractère évolutif du vin, les qualités essentielles du bon vin naturel.

Nous voulons bien croire que le Syndicat de Mostaganem aura, à la réflexion, une plus exacte opinion de la politique du bon vin et demandera à ses conseillers techniques une compréhension plus rationnelle de l'industrie du vin.

Michel FLANZY.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 22 février 1939

La température s'est assez sensiblement abaissée, ces jours derniers, sous l'influence du vent du nord-ouest qui a soufflé par violentes rafales, contribuant à assécher les terres où régnait encore un excès d'humidité.

Les charrues sont dans toutes les vignes et l'on profite de ce temps favorable pour effectuer les labours que les pluies de l'hiver avaient retardés. Sauf exception, la taille est maintenant achevée dans la plupart des plantations.

La physionomie générale du marché est toujours calme, mais on doit dire que, depuis quelques jours, la situation se présente notablement mieux, en ce sens que le marasme n'est plus aussi accentué et qu'on a enregistré une meilleure allure des demandes se traduisant par une orientation plus satisfaisante de la tendance.

Le mouvement n'a pas encore une bien grande importance, mais il mérite d'être souligné car il contraste heureusement avec l'inertie qui était la règle générale depuis le début de l'année.

Inertie qui affectait uniquement les affaires nouvelles, car les retiraisons de la propriété, malgré des demandes de prorogation assez nombreuses, s'effectuaient sur un rythme normal.

L'amélioration intéresse toutes nos places méridionales sur lesquelles on constate que le volume des affaires traitées depuis une semaine dépasse notablement l'activité des semaines précédentes. Des acheteurs importants sont intervenus sur le marché et ils ont opéré non seulement sur les vins disponibles mais encore sur les tranches non libérées, témoignant ainsi d'une belle confiance dans l'avenir des cours.

De l'avis général, il semble bien difficile, sinon impossible, qu'un recul marqué puisse se produire et la résistance dont la tendance a fait preuve malgré sept semaines de marasme légitime cette opinion. D'ailleurs, depuis quelques jours, le commerce paraissant avoir de meilleures intentions, on a la très nette impression que la fermeté tend à se réaffirmer et que la propriété appuie cette évolution de tout son pouvoir.

On ne peut passer sous silence, à ce sujet, l'article publié par M. Barthe dans « *Le Petit Méridional* », sous le titre : « Nous sommes à la veille d'un nouveau bond dans les cours ». Le Président de la Commission des Boissons estime que les stocks du commerce ne pourraient suffire longtemps à alimenter la clientèle, que les négociants devront se remettre aux achats avant longtemps et qu'ils trouveront d'autant moins de vins libres qu'ils attendront plus longtemps. Il fait état de la grande fermeté qui se manifeste actuellement en Algérie et en tire un argument favorable pour l'orientation du marché métropolitain.

Il est certain qu'en ce qui concerne l'Algérie les disponibilités en vins libres doivent être extrêmement réduites. Il est en effet sorti de la propriété algérienne, à fin janvier, 10.160.000 hectolitres. Or, on estime que le volume des deux premières tranches et des stocks déclarés à la fin de la dernière cam-

pagne forment un total de 8.340.000 hectolitres environ, dont 2.160.000 pour les stocks, 1.075.000 pour les récoltes de moins de 200 hectos et 5.105.000 représentant 25 p. 100 des déclarations supérieures à 200 hectos. Il est donc sorti une quantité de vin supérieure au total des deux premières tranches. La différence doit être attribuée aux vins dirigés sur la distillerie pour satisfaire aux prestations d'alcool et qui ne sont pas soumis à l'échelonnement, mais on peut en conclure que les vins libres doivent être maintenant peu abondants.

Il en est certainement ainsi car on demande, de divers côtés, l'ouverture d'une nouvelle tranche. Le Syndicat des tonneliers et transporteurs d'Oran a adressé au Président de la Commission des Boissons un télégramme lui signalant le chômage résultant de la pénurie des vins libres. Comme nous l'avons déjà écrit, il est à peu près certain que ces demandes ne recevront pas satisfaction tant que le marché de nos régions ne sera pas dégagé.

***

La statistique du mouvement des vins pour janvier a donné lieu aux commentaires les plus variés, car elle comporte des éléments favorables et d'autres qui le sont moins pour l'orientation du marché.

Les sorties des vins de la propriété dans la Métropole se sont élevées, en janvier, à 3.342.434 hectolitres au lieu de 2.947.761 en décembre et de 3.311.117 en janvier 1938. Comme l'activité commerciale proprement dite est demeurée fort réduite depuis le début de l'année, ces sorties, satisfaisantes en elles-mêmes, doivent être constituées en bonne partie par des enlèvements de vins achetés antérieurement sur la seconde tranche qui a été libérée fin décembre.

Les quantités soumises au droit de circulation ont atteint 3.935.476 hectolitres en janvier, au lieu de 3.958.334 en décembre. soit une diminution bien minime. Malheureusement, la réduction est plus importante par comparaison avec le mois de janvier 1938, qui accusait 4.241.190 hectolitres. Au total, la consommation taxée de la campagne en cours s'élevait à fin janvier à 20.211.227 hectolitres au lieu de 21.056.206 pour la même période de la campagne précédente. L'écart de 844.979 hectolitres, s'il s'aggravait dans les mois à venir, pourrait devenir une menace sérieuse pour l'équilibre statistique du marché, mais on doit faire observer que la moyenne des cinq premiers mois, s'établissant à 4.042.245 hectolitres dans la seule Métropole, est supérieure aux prévisions présentées par l'Administration à la Commission Interministérielle de décembre, qui a décidé de l'assainissement du marché. On a en effet compté sur un total de 48.500.000 hectolitres pour la France et l'Algérie, soit 4.041.000 hectolitres par mois.

Le stock commercial s'est légèrement accru en janvier dans la Métropole, passant de 11.545.932 hectolitres à fin décembre à 11.578.212 à fin janvier, soit une augmentation de 32.280 hectos.

Toutes ces indications doivent être complétées par les chiffres relatifs à l'Algérie, qui en modifient sensiblement la valeur et en expliquent les particularités. Ainsi que nous l'avions déjà dit, le commerce s'est légèrement approvisionné en Algérie en janvier car les sorties y ont atteint 1.432.256 hectolitres au lieu de 1.150.038 en décembre et 1.012.980 en janvier 1938. A noter toutefois

que l'augmentation doit être attribuée pour partie à la distillation obligatoire.

Le stock commercial a fortement baissé en Algérie, revenant de 2.873.560 hectolitres à fin décembre à 2.493.641 à fin janvier.

***

Le marché ne semble pas avoir été défavorablement influencé par la diminution de la consommation, parce qu'on a constaté, en même temps, la cadence soutenue des sorties de la propriété et la réduction du stock commercial total.

En effet, l'acheteur qui sollicite le vigneron s'en aperçoit immédiatement, et, le plus souvent, il doit payer un peu plus cher que la semaine écoulée. Quelques mercuriales ont accusé ce léger décalage des cours ; d'autres se sont bornées à reproduire les prix antérieurs, mais les affaires qu'on traite aujourd'hui dépassent un peu le taux officiel. Il suffirait évidemment de peu de chose pour que la fermeté que nous avons connue en décembre reprenne ses droits.

Les petits degrés se tiennent autour de 120 francs l'hectolitre pour les 8°. les 8°5 valent, selon régions, de 125 à 136 francs, les 9° varient entre 140 et 150 fr., ce dernier prix pour de belles marchandises de coteaux, en coopératives. Pour des 9°5, on a payé 150, 152 et jusqu'à 160 francs au plus haut. Des 10° ont trouvé acheteurs à 168 et 170 francs, des 10°2 à 170 francs et des 10°5 à 173 francs.

A la base, la distillerie maintient toujours ses achats à 14 francs et 14 fr. 25 le degré.

R. C.

Résumé d'une conférence

au Centre d'études supérieures de l'Institut technique du bâtiment et des Travaux Publics sur

L'ARCHITECTURE ET LE VIN

Après avoir exprimé le regret de ne pouvoir décrire les richesses architecturales qui parent les vignobles de France, le conférencier fait un rapprochement entre le vin et les matériaux ; il cite, entre autres, la pierre où se creusèrent les premières caves et comment, de la « vaisselle vinaire » — la jarre et l'amphore remplacées par le tonneau et la bouteille — on en est arrivé au ciment armé qui a permis la création des cuves dont il donne les caractéristiques. « Le tonneau, explique-t-il, objet mobilier, devient cuve ; la cuve se groupe et s'enterre, puis s'étage et se juxtapose ; elle a ses fondations et sa couverture propres et devient réellement immeuble. »

Un premier exemple général le prouve et lui permet d'insister sur l'importance des fondations nécessaires : un cuvier de cinq étages représentant une charge d'une trentaine de mille kilos au mètre carré.

Puis ayant rappelé les progrès des canalisations qui permirent les groupements de cuves, l'orateur présente quelques-uns des principaux « bâtiments vinaires ».

1° Un cuvier, bâtiment de producteur-récoltant où se fait la vinification, véritable « cathédrale du Vin ».

2° Une cave coopérative, choisie particulièrement pour mettre en valeur son esthétique (chapelle du Vin).

3° Une cuve de stockage recevant les vins de l'Empire français.

Le conférencier expose ensuite combien le Vin, une fois distribué, se trouve sacrifié. Il est un fait certain, c'est que dans les immeubles actuels on ne sait même pas où loger le vin courant. La cave d'immeuble a vu naître de nouveaux ennemis : le chauffage central, les trépidations, les garages. Il montre la cave boutée hors du sous-sol par des exemples de caves aux étages : Immeuble, rue des Amiraux, Waldorf-Astoria. D'où plusieurs problèmes à résoudre concernant la cave d'appartement et présentation du premier meuble à bouteilles.

Enfin, faisant allusion au rôle de l'architecte-décorateur dans ses rapports avec le vin et les différentes manifestations des Expositions, M. Henry Bertrand-Arnoux, après avoir décrit la Fontaine des Vins, dont il fut l'un des auteurs, à l'Exposition Internationale de 1937, termine en faisant ressortir que tous, architectes et techniciens, doivent unir leurs efforts pour que la Fontaine mondiale des Vins de France ne tarisse jamais.

Vœu émis par le Bureau du Syndicat des Viticulteurs-Concentrateurs dans la réunion du 3 Janvier 1939

Le Syndicat National des Viticulteurs-Concentrateurs de France :

Considérant tous les services que la concentration des moûts de raisins peut et doit rendre désormais à la viticulture nationale, et qu'il y a partant lieu de l'encourager, à tous les points de vue et sans restrictions réticentes, tant qu'il y aura des prestations *obligatoires ;*

Considérant qu'en toute équité les premiers bénéficiaires du Statut viticole doivent être les viticulteurs qui satisfont *volontairement* à ces prestations, en éliminant ainsi d'eux-mêmes et d'avance une partie de leurs récoltes de vins du marché français ;

Emet le vœu que :

Toutes les prestations des viticulteurs touchés par le Statut, *sans aucune exception*, soient calculées sur la quantité restant réellement et finalement en cave de chacun, à l'exclusion de toutes autres interprétations de l'Administration.

Un événement intéressant dans le monde agricole

A la suite d'un accord intervenu entre la Société des Agriculteurs de France et la Direction de l'hebdomadaire agricole : l'*Agriculture Pratique*, cette publication a cessé de paraître à dater du 1er janvier 1939 ; elle est désormais incorporée à la *Revue des Agriculteurs de France*.

Les lecteurs de la *Revue des Agriculteurs de France* trouveront donc dans cet organe, non seulement les études économiques et techniques qui lui donnent sa physionomie particulière et qui en assurent le succès, mais encore des articles courts et condensés du type de ceux qui paraissaient jusqu'ici dans l'*Agriculture Pratique*.

Il convient de noter que l'*Agriculture Pratique*, fondée en 1837, est la

plus ancienne publication agricole et qu'elle a toujours bénéficié, dans les milieux ruraux, d'une légitime autorité.

Est-il besoin de rappeler, par ailleurs, le rôle considérable que la *Société des Agriculteurs de France*, qui compte près de trois quarts de siècle d'existence, n'a cessé de jouer dans la défense des intérêts généraux de l'agriculture et les services éminents que sa constante ténacité et son action réfléchie ont rendus au monde agricole.

A l'heure où la solidarité des efforts s'impose, on doit se féliciter d'une union qui ne peut engendrer que d'heureux effets.

XXVe Exposition d'aviculture à Bordeaux

La Société des Aviculteurs de la Gironde et du Sud-Ouest, qui chaque printemps affirme sa vitalité par une magnifique manifestation avicole a décidé, de faire, en 1939, une grande Exposition Internationale, du jeudi 20 au lundi soir 24 avril.

Le Ministre de l'Agriculture a accordé son patronage, par arrêté du 29 novembre 1938, et se fera représenter officiellement à l'inauguration.

Dans la nomenclature des prix, nous relevons ceux du Président de la République, du Ministre de l'Agriculture, du Ministre de la Guerre, du Conseil général de la Gironde, de la Ville de Bordeaux, de la Chambre de commerce, de la Chambre d'Agriculture, de l'Association des commerçants de Libourne.

Notons aussi les concours de coupe de M. A. Fould, député, président de la Société centrale d'Aviculture, de M. Peny, de M. Chonneaux, des éleveurs du Blanc du Bouscat Blancs de Vendée, Fauves de Bourgogne, Club de la Wyandotte, de la Société Centrale et des prix offerts par des sociétés avicoles.

On peut réclamer dès à présent le règlement-programme au siège social, 43, rue Porte-Dijeaux, à Bordeaux. *Clôture des engagements, 15 mars* 1939.

Le Congrès de la fleur et du fruit et les floralies de Nice

Les Floralies de Nice qui s'ouvriront le 5 avril prochain, s'annoncent comme devant être une manifestation florale particulièrement brillante.

Dans un cadre éblouissant, sur une surface de plus de 5.000 mètres carrés, en plein centre de Nice, derrière le Casino municipal, des fleurs de toutes espèces et de toute beauté s'exposeront aux regards émerveillés de la foule des visiteurs de tous pays qui se pressent dans la capitale de la Côte d'Azur à l'époque des fêtes de Pâques.

Pendant la tenue de ces Floralies, le *Congrès de la Fleur et du Fruit* tiendra ses assises au Palais de l'Agriculture, le superbe immeuble de la Société centrale d'Agriculture des Alpes-Maritimes, sur la Promenade des Anglais.

Deux excursions splendides y sont jointes les 7 et 8 avril.

La Société nationale des Chemins de Fer français a accordé aux congressistes des billets d'aller et retour individuels, comportant une réduction de 40 p. 100 et valables du 1er au 13 avril.

Le programme complet de ces manifestations est envoyé sur demande adressée au Palais de l'Agriculture, 113, Promenade des Anglais, Nice.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

Beaujolais. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 750 fr. ; Gros plant, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

Alger. — Rouges, 10° à 10°5 : 17 fr. 75 à 18 fr. 25 ; Rosés, 17 fr. 75 à 18 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (27 Février 1939).* — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9°, 15 fr. » à 15 fr. 75, 9°5 à 10°, 16 fr. » à 16 fr. 50 ; Vins de café, 10° à 12°, 17 à 19 fr. ; Blancs, 9°5 à 12°, 16 fr. à 17 fr. 50 ; Costières, 16 fr. 25 à 17 fr.

Montpellier (28 Février). — Vins rouges 1938 8° à 10°, 15 fr. » à 17 fr. », moyenne 9°, 16 fr. ; Café, fr. à » fr. ».

Béziers (24 Février). — Rouges, 1938, 8° à 10°, 15 fr. 25 à 17 fr. » ; moyenne 9°, 16 fr. » ; Rosés, 9° à 10°, fr. à fr. » ; Blancs, 9° à 10° fr. à fr.

Minervois (26 Février). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 25 à 16 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (24 Février). — Rouges de 8° à 10°, 14 fr. 50 à 16 fr.

Carcassonne (25 Février). — Vins rouges 1938, 8°, 115 à 120 fr., 8°5, 125 à 132 fr., 9°, 135 à 144 fr., 9°5, 145 à 155 fr., 10° à 10°5, 165 à 175 fr.

Narbonne (23 Février). — Vins rouges 1938, 8°5 à 10°5, 14 fr. 75 à 16 fr. 50.

Sète (22 Février). — Rouges, 15 fr. 25 à 15 fr. 50 ; Rosés, 16 fr. 25 à 16 fr. 75 ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — Sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 75 à 85 fr. ; Hollande commune, 110 à 140 fr. Saucisse rouge, 110 à 120 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 270 à 350 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 210 à 250 fr. paille d'avoine, de 225 à 265 fr. ; paille de seigle, 215 à 255 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 405 à 485 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 132 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 86 à 90 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 338 fr. à 338 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf,** 5 fr. » à 18 fr. 50. — **Veau,** 8 fr. 50 à 17 fr. 50 — **Mouton,** 6 fr. à 30 fr. — **Demi-Porc,** 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe,** 13 fr. 50 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 116 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré, 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux** 312 fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée,** de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay,** 98/100 %, **spécial pour la viticulture,** 65 fr. 65 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 400 à 1300 fr. — Poires de choix, 800 à 1300 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 360 à 400 fr. — Mandarines, 500 à 800 fr. — Oranges, 500 à 700 fr. — Noix sèches, 600 à 820 fr. — Noisettes, 1100 à 1250 fr. — Châtaignes, 50 à 140 fr. ; Marrons, 250 à 550 fr. — Dattes, 500 à 800 fr.

Choux de Bruxelles, 500 à 700 fr. ; Choux verts, 200 à 350 fr. ; Choux-fleurs, 125 à 700 fr. — Artichauts, 125 à 200 fr. — Oseille, 800 à 1200 fr. — Epinards, 250 à 300 fr. — Tomates, 550 à 750 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 400 à 900 fr. les 100 bottes. — Laitues, 550 à 700 fr. — Haricots verts, 800 à 1.600 fr. — Carottes, 180 à 230 fr. — Navets, 120 à 275 fr. — Aubergines, 700 à 900 fr. — Endives, 580 à 640 fr. — **Crosnes,** 500 à 800 fr.

Le Gérant : **F. GRISARD.**

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne), France

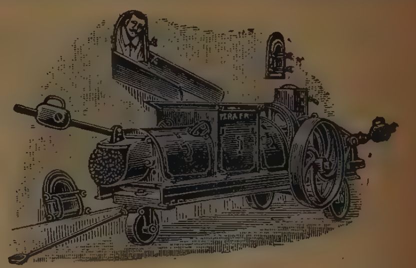

IL GÈLERA CETTE NUIT?...JE NE M'EN FAIS PAS!
J'AI LES FUMIGÈNES RUGGIERI
0°
PH


JE NE CRAINS PAS LA GELÉE BLANCHE
GRÂCE AUX
FUMIGÈNES
RUGGIERI
PH.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

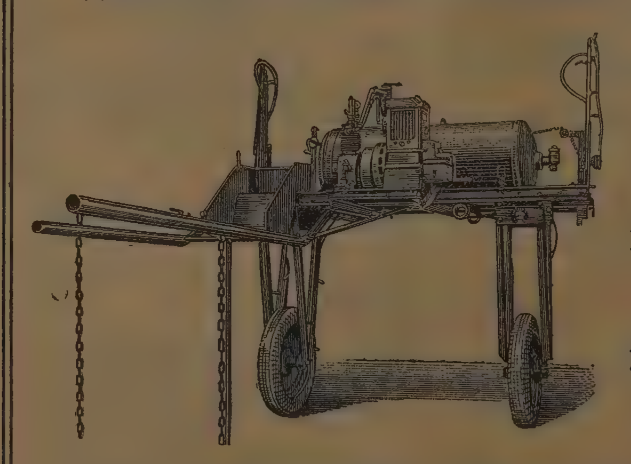
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.


CUVES
VERRÉES à VIN
BORSARI & Cie PARIS
Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.
8, boulevard Saint-Martin, 8
R. C. Seine 610-70


ONIA
AMMONITRE
GRANULE



IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON